

Rezept: Grassins



Mailänderli, Spitzbuben und Zimtsterne kennt jeder. Nicht ganz so bekannt, aber nicht minder schmackhaft sind Grassins, die Bündner Weihnachtsguatzli aus Mürbeteig.

Zutaten für ca. 80 Stück

- 200 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 275 g Mehl

Zubereitung

- Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden.
- Vanillezucker begeben und mischen.
- Eigelb begeben und rühren.
- Mehl begeben und zu einem Teig kneten.
- Teig zu einem Ziegel formen und in Folie packen.
- 30 min kühl stellen.
- Teig portionieren und auf 4 mm auswallen.
- 15 min kühl stellen.
- Rondellen von 4 cm Durchmesser ausstechen.
- Rondellen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Bei 170 °C im vorgeheizten Backofen 12 bis 13 min backen.